

Rebenpatenschaft im Südpfalzweinsteinberg



Kulinarische Weinprobe

Samstag, 7. Oktober 2017

ab 17.00 Uhr

Rathaus Lustadt

in 67363 Lustadt (Pfalz), Obere Hauptstraße 140

Programm

Südpfalzweinberg:

15.00 Uhr Führung durch den Südpfalzweinberg

Rathaus Lustadt:

17:00 Uhr Begrüßung

17:05 Uhr Vortrag:
*Vom neolithischen Subpluvial in die Kleine Eiszeit.
Können wir vom historischen Klimawandel lernen?*

18:00 Uhr Kulinarische Weinprobe mit 7 außergewöhnlichen Weinen (plus Überraschungswein)
4-Gänge-Menü (auch vegetarisch) kredenzt und serviert von Parker Westphal und Marianne Böhm,

21:00 Uhr Ausklang der Veranstaltung

Organisatorische Hinweise

Weinprobe : 15 Euro (für Paten kostenfrei)

4-Gänge-Menü : 50 Euro

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Erst mit erfolgter Bezahlung der Teilnahmegebühr ist Ihre Anmeldung verbindlich. Die Teilnehmer werden gebeten die Anmeldung baldmöglichst, spätestens jedoch bis zum 23.09.2016 per Post, Fax oder Email zu senden.

Andreas Jung, Heidengasse 13, 67363 Lustadt

Tel.: 06347/700294, Mobil: 0176/10110255, Fax: 03212/7002940

Email : info@rebenpatenschaft.de

Konto : Sparda-Bank Südwest eG

IBAN DE63 5509 0500 0008 2858 70 BIC GENODEF1S01

Weinprobe

Duett vom Grünfränkisch

Bis vor kurzem noch ausgestorbene Rebsorte der Südpfalz
- *Bio-Weingut Sauer, Böchingen, 2015, Spätlese (Versuchsanbau)*
- *Bio-Weingut Goldschmidt, Worms-Pfeddersheim, 2016 -*
(Jungfernwine aus Versuchsanbau)

Weißer Traminer

Einst Hauptsorte in Rhein- und Mainfranken, sowie in Sachsen
- *Weingut B. Adam Schmitt, Mommenheim 2016 -*
(Jungfernwine, erster deutscher Weißer Traminer aus Versuchsanbau)

Mittelgroßer Roter Veltliner

Autochthone Sorte in den Lößgebieten am Rhein und im Gebiet
Sachsen und Saale-Unstrut
- *Weingut Jacob & Jonas Kiefer, Worms-Wiesoppenheim 2016 -*
(Jungfernwine, erster deutscher Roter Veltliner aus Versuchsanbau)

Franc Pineau – Clävner – Kleiner Burgunder

Bis vor kurzem noch ausgestorbene, ehemalige Hauptrotweinsorte,
wiederentdeckt in Saale-Unstrut
- *Weingut Gutzler, Gundheim, 2016 -*
(Erstlingsweine seit 1880, aus Versuchsanbau)

Süßschwarz

Bis vor kurzem noch ausgestorbene, ehemalige Stammsorte,
wiederentdeckt in Saale-Unstrut und in Franken
- *Weingut Agriloro, La Prella, Tessin 2016 -*
(Erstlingsweine seit 1750, aus züchterischem Versuchsanbau)

Frühroter Malvasier Secco

Deutsche Sortenrarität
- *Weingut H.L. Menger, Bornheim 2016 -*

Menü

Gruß aus der Küche



Saumagencarpacchio
mit getrüffeltem Maronen-Kartoffelsalat
(*vegetarisch: Gurkencarpacchio*)



Schaumsüppchen vom Muskatkürbis
Meeresfrüchte
Wan-Tan
(*vegetarisch: Kraut Wan-Tan*)



Filet vom Ibericoschwein
an einem Wirsingdialog
Schokoladenjus
(*vegetarisch: Kartoffelstrudel an Wirsingdialog, Petersilienschaum*)



Mousse von heimischen Holunderbeeren
Gefüllter Quittenberliner
Malvasierschaum

Es kochen und servieren für Sie:

Parker Westphal und Marianne Böhm

(Falls Sie die vegetarische Variante bevorzugen,
teilen Sie dies bitte bereits bei der Anmeldung mit)